Tradutor como mediador cultural. A tradução de intertextos e expressões idiomáticas em *Subtilezas e crueldade da cozinha chinesa* de Maria Ondina Braga

He Meng, Yao Jing Ming

Introdução

A tarefa do tradutor é tornar um texto escrito numa língua outra, tornando acessível o material que de outra forma seria inacessível (Bassnett 2011: 77). Tradicionalmente, muitos pensam neste trabalho como equivalente a converter as palavras na língua fonte nas da língua de chegada. No entanto, somos de opinião que, é uma visão reducionista e equívoca simplificar o trabalho do tradutor a dicionários humanos. Na verdade, desde os anos 80, tem havido uma tendência crescente para ver o tradutor como um mediador entre culturas (cf. Katan 2013, 2014: 84; Snell-Hornby 2006: 47).

Ronald Taft, no seu ensaio *The Role and Personality of the Mediator*, considera o mediador cultural nos seguintes termos:

> A cultural mediator is a person who facilitates communication, understanding, and action between persons or groups who differ with respect to language and culture. The role of the mediator is performed by interpreting the expressions, intentions, perceptions, and expectations of each cultural group to the other, that is, by establishing and balancing the communication between them (Taft 1981: 53).

Estas funções do tradutor são particularmente evidentes na tradução de textos com abundantes elementos culturais. A este respeito, a crónica *Subtilezas e crueldade da cozinha chinesa*, que traduzimos e que vamos analisar no presen-

He Meng, University of Macau, China, mhe@must.edu.mo
Yao Jing Ming, University of Macau, China, jmyao@um.edu.mo, 0000-0001-5098-6013

Referee List (DOI 10.36253/fup_referee_list)
FUP Best Practice in Scholarly Publishing (DOI 10.36253/fup_best_practice)

He Meng, Yao Jing Ming, *Tradutor como mediador cultural. A tradução de intertextos e expressões idiomáticas em* Subtilezas e crueldade da cozinha chinesa *de Maria Ondina Braga*, © Author(s), CC BY 4.0, DOI 10.36253/978-88-5518-637-7.04, in Maria Ondina Braga, *Traduzione di* A China fica ao lado / La Cina è accanto, edited by Michela Graziani, Anna Tylusinska-Kowalska, pp. 31-49, 2022, published by Firenze University Press, ISBN 978-88-5518-637-7, DOI 10.36253/978-88-5518-637-7

te artigo, é muito representativo. O texto integra o livro *Angústia em Pequim* (1984), que era obra da escritora e pedagoga portuguesa Maria Ondina Soares Fernandes Braga. Reúne as crónicas escritas na capital chinesa, no ano de 1982, quando ocupava o cargo de professora de português no Instituto de Línguas Estrangeiras de Pequim (antecessor da atual Universidade de Estudos Estrangeiros de Pequim).

O artigo desenvolve-se a partir da conversa da autora com um cozinheiro chinês, e compreende várias histórias folclóricas e anedotas sobre a gastronomia chinesa. Ou seja, trata-se dum texto sobre a rica cultura culinária chinesa, narrada a partir do olhar de uma portuguesa, pelo que a sua tradução para chinês pode dar aos leitores chineses uma experiência nova, isto é, ler histórias familiares, mas contadas de um ângulo que lhes é alheio.

Na tradução, encontramos muitos elementos culturalmente específicos, cuja tradução requer uma mediação entre as culturas chinesa e portuguesa. De entre estes elementos, escolhemos os dois mais representativos para a análise e para comprovar as funções mediadoras dos tradutores, a saber: i) expressões idiomáticas e ii) intertextos.

Um dos elementos que mais reflete a natureza cultural duma língua é as expressões idiomáticas e fixas. De facto, as expressões idiomáticas, mais do que nenhum outro aspeto de língua, exigem ao tradutor não só a precisão, mas também uma alta sensibilidade às nuances retóricas da língua (Fernando & Flavell 1981: 85). É o caso onde melhor se encaixa a crença de Nida de que o contexto mais destaca o significado do que o próprio termo a ser analisado (Nida 2002: 29). Ao longo da crónica, Braga usou diversas expressões idiomáticas, cuja tradução nos exigiu amplas investigações linguísticas e culturais e tratamentos metodológicos.

Por outro lado, neste texto, Braga citou várias histórias em relação à culinária chinesa. Isto é, uma parte importante do texto em questão consiste em intertextos, que tinham sido traduzidos para português e inevitavelmente modificados por um não-chinês. Então, a sua "retradução" para chinês impõe-nos um tratamento delicado.

Para resolver as questões acima referidas e demonstrar como os tradutores medeiam entre as duas culturas, recorremos a teorias tradutórias relevantes. No tratamento das expressões idiomáticas, as estratégias de Baker em *In Other Words: A Coursebook on Translation* (2000) constituem uma importante fonte teórica. Quanto aos intertextos empregamos as respetivas estratégias de tradução de Osimo. Utilizamos ainda teorias propostas por David Katan em relação a mediação cultural. Escolhemos alguns exemplos mais típicos de expressões idiomáticas e intertextos para exemplificar como utilizamos estas teorias para resolver os problemas acima mencionados.

Expressões idiomáticas

Segundo Mona Baker, os problemas da tradução de expressões idiomáticas e fixas residem em duas áreas principais: a capacidade de reconhecer e interpre-

tar tal expressão corretamente; e a transmissão de vários aspetos do significado desta expressão para a língua alvo (Baker 2000: 65).

Por exemplo, na crónica de Braga aparece a frase seguinte: «Péssima governante, Cixi, mas um bom garfo, salvo seja, um bom par de fachis [...]» (Braga 1988: 100).

É com as palavras acima que a autora comentou acerca da mãe do então imperador chinês e a governante de facto do país. Para a tradução eficiente desta frase, em primeiro lugar, tivemos de reconhecer a existência duma expressão idiomática. A este respeito, Baker deu-nos algumas dicas. As expressões que se encaixam nos seguintes perfis são, muito provavelmente, expressões idiomáticas:

> a) Expressões que violam as condições verdadeiras;
> b) Expressões que parecem malformadas porque não seguem as regras gramaticais da língua em questão;
> c) Expressões que começam com palavras típicas ("como", por exemplo) ou estruturas da mesma natureza ("como se fosse", por exemplo), também tendem a sugerir que não devem ser interpretado de forma literal (Baker 2000: 65).

Nesta frase, a autora utilizou a expressão "um bom garfo", o que é facilmente reconhecida como uma expressão idiomática porque ela viola as condições verdadeiras – a imperatriz certamente não é uma peça de talher; consequentemente, uma tradução literal sua não faria sentido. Assim sendo, precisamos de entender o termo para proceder ao passo seguinte. Neste sentido, é bom ter acesso a boas obras de referência e dicionários monolingues de expressões idiomáticas, ou, melhor ainda, conseguir consultar falantes nativos (Baker 2000: 66).

A fim de confirmar o significado proposicional de "um bom garfo", consultamos primeiro a página "bom garfo" no *Dicionário Priberam*, onde descobrimos que o significado de "bom garfo" é "Pessoa que gosta de comer bem" ("bom garfo," 2008-2021). Depois fizemos uma pesquisa sobre "ser um bom garfo" no *Dicionário Informal*, que dá a seguinte explicação: «1. Em Portugal a expressão designa alguém que come muito bem, que aprecia a comida» ("Significado de ser um bom garfo," 2015).

Neste contexto, é claro que a referência alude à alta exigência da imperatriz por variedade e requinte dos alimentos. Então, interpretamos que a intenção da autora era descrever a imperatriz como uma apreciadora de boa comida. Assim, conseguimos identificar o significado real de "um bom garfo", que é "um *gourmet*".

Depois de ter reconhecido e interpretado esta expressão, o passo seguinte é decidir como a traduzir para a língua alvo (Baker 2000: 68). Nesta fase, encontramos novas dificuldades. A esta matéria, as dificuldades na tradução de expressões idiomáticas, bem como nas expressões fixas, são sintetizadas por Baker nos seguintes termos:

a) Pode não haver uma expressão equivalente a uma determinada expressão idiomática ou fixa na língua alvo (Baker 2000: 68). Isto é, como as expressões idiomáticas são profundamente enraizadas nas formas linguísticas e culturais específicas, encontrar uma correspondência sua numa cultura diferente

pode ser extremamente difícil, ou até impossível. Isto é especialmente evidente entre línguas que não tenham raízes comuns.

b) Uma expressão idiomática ou fixa pode ter uma correspondência similar a ela na língua alvo, no entanto, o contexto de utilização desta expressão pode ser diferente; ou as duas expressões podem ter conotações diferentes (Baker 2000: 69). Às vezes vemos em duas línguas expressões que sejam constituídas com palavras de significado semelhante e que tenham estruturas compatíveis. Porém, a aparente semelhança pode ser uma armadilha na tradução. Por exemplo, enquanto "cão" em português tem conotações positivas como lealdade; em chinês, é frequentemente usado como símbolo com conotações depreciativas.
c) Uma expressão idiomática pode ser utilizada na língua fonte tanto para expressar o seu sentido literal, como o idiomático (Baker 2000: 69). Por exemplo, no caso do trocadilho, as palavras que constituem a expressão precisam de ser entendidas tanto pelo seu significado implícito como pelo explícito.
d) O costume de usar expressões idiomáticas em discursos escritos, o contexto em que são usadas, bem como a frequência de uso podem ser diferentes nas línguas fonte e alvo.

Na tradução de *Subtilezas e crueldade da cozinha chinesa*, encontramos uma gama de problemas relacionadas com expressões idiomáticas, todos os quais se enquadram na lista acima. Ao resolvê-los, referimo-nos aos métodos correspondentes fornecidos pela Baker. A seguir, vamos demonstrar como aplicar as técnicas metodológicas, usando os exemplos mais representativos no texto.

Voltemos ao exemplo suprarreferido: «[...] mas um bom garfo, salvo seja, um bom par de fachis». A autora jogou com as palavras "garfo" e "fachis" (transcrição da palavra chinês "筷子" ou "pauzinhos", para as letras românicas). No seu entendimento, como os chineses, de uma maneira geral, não usam garfos para comer, então a palavra deve ser substituída por "fachis". Uma intenção da autora é melhor acomodar a sua escrita no contexto cultural chinês; outra é tornar o texto mais humoroso, chamando assim a atenção dos leitores que são capazes de reconhecer a expressão idiomática "um bom garfo" e que sabem o uso dos pauzinhos na gastronomia chinesa.

Contudo, esses efeitos são difíceis, se não impossíveis de alcançar para o público alvo da nossa tradução, que é o leitor chinês. Uma vez que a expressão idiomática "um bom garfo" (nem "um bom par de fachis", claro) não existe em chinês e, consequentemente, não é possível replicar o trocadilho na tradução. Embora tecnicamente seja possível fazer uma tradução literal e adicionar informação suplementar para ir ao encontro dos dois propósitos do texto original, o produto seria frases demasiado complexas e longas, que interfeririam com o fluxo do texto e causariam uma quebra na compreensão por parte do leitor. Mesmo se as informações explicativas fossem apresentadas sob a forma de notas de rodapé, para o leitor chinês, que precisa de explicação para entender porque um falante de português reputa uma tal expressão humorosa, não captaria o humor ele próprio. Por isso, depois de ponderarmos entre as opções suprarreferidas, decidimos não complicar demasiado a tradução e fazer uma tradução

através de parafraseamento (Baker 2000: 38) para conseguir um equilíbrio entre fidelidade e fluência.

A nossa tradução da frase é a seguinte:

慈禧雖然治國無方，卻是個美食家。

Retrotradução: «Péssima governante, Cixi, mas um *gourmet*». Desta forma, mantemos o corpo principal da ideia que a autora quer transmitir, as quais são também as informações mais importantes que ligam o texto inteiro.

A seguir, vejamos um outro exemplo: «E tanta a lazeira que lhe derranca o estômago que fica a lamber os beiços…» (Braga 1988: 100).

Nesta frase, reconhecemos uma expressão idiomática (a parte sublinhada) porque, obviamente, viola as condições verdadeiras. Isto é, o estômago não se derranca. Por isso, a combinação destas palavras não faria sentido se interpretada literalmente. Assim, o passo seguinte é esclarecer o significado proposicional desta expressão e o efeito alcançado pelo seu uso. Na verdade, nem é uma expressão idiomática comummente usada. Procuramos "derranca o estômago" no motor de busca *Google* ("derranca o estômago", 2022*)*, e encontramos apenas duas entradas. Além disso, consultamos falantes nativos de português, os quais admitiram que nunca tinham lido esta combinação de palavras antes. Então, de modo a compreendê-la, precisamos de procurar pistas no seu contexto:

> A sopa-de-rubis-safiras-e-esmeraldas tem uma história engraçada: era uma vez um rei que, fugido ao inimigo-invasor e disfarçado de vagabundo, foi arribar a um paradeiro onde se abrigavam dois mendigos. Esfomeado, o rei implora aos mendigos, pelas almas dos seus defuntos, umas sobras de caldo. E tanta a lazeira que lhe derranca o estômago que fica a lamber os beiços: que manjar é este? (Braga 1988: 100).

Baseado no contexto, podemos ver que o que a autora quis dizer é que o rei tinha passado por um período muito difícil, por isso gostou tanto da sopa que ficou a lamber os beiços, aproveitando o restinho da comida que ficou nos lábios. Até este ponto, conseguimos deduzir o significado do "derranca o estômago" com base na sua ligação lógica com os textos anteriores e seguintes: o rei estava faminto.

Embora esta expressão não seja comum, faz com que o leitor tenha empatia com o rei de imediato: quando temos fome sentimos acidez no nosso estômago, e quão desconfortável é para o rei o ácido estomacal? Mesmo o seu estômago se derranca! Por outras palavras, esta expressão mobilizou os sentidos do leitor para além do visual e melhorou muito a sensação de imersão.

Tendo captado a mensagem que a autora quis transmitir, fizemos a seguinte tradução:

久未進食餓得前胸貼後背的皇帝把湯喝了個幹乾淨淨，連一點渣都不剩。

A parte sublinhada corresponde à expressão que acima analisamos. Tal como no texto fonte, na tradução, também optamos por usar uma expressão idiomática. "餓得前胸貼後背" literalmente significa que uma pessoa está tão faminta que a

sua frente fica junta com as suas costas, não havendo nenhuma coisa entre as duas. Esta expressão exagerada permite imaginar facilmente uma pessoa de extrema fome. Portanto, o seu emprego pode produzir um impacto direto num leitor chinês.

Na verdade, esta frase contempla mais de uma expressão idiomática. Consideramos que, a de "lamber os beiços" também constitui uma expressão desta espécie. Embora esta não se enquadre no perfil dos tipos de expressões idiomáticas que Baker listou, é de notar que o seu significado proposicional é diferente do seu significado expressivo.

Outro motivo para acreditarmos que esta é uma expressão idiomática é que, como expusemos acima, todos os seus congéneres pertencem a grupos culturais específicos. Isto é, se traduzida palavra por palavra, provavelmente não produziria o mesmo efeito para os leitores chineses, que têm um fundo cultural diferente.

Aqui, a mensagem proposicional de "fica a lamber os beiços" é que (o rei) comeu todo o prato e achou tão saboroso o mesmo que nem quis desperdiçar o que ficou nos seus lábios. Então, parafraseamos a expressão do seguinte modo: "皇帝把湯喝了個幹乾淨淨，連一點渣都不剩", que se retrotraduz em: "o imperador comeu toda a sopa, que nem restou nadinha". Desta maneira, invocamos aos leitores da nossa tradução quase a mesma imagem que os leitores do original receberiam.

Intertextualidade

Na verdade, encontramos ainda mais um problema na tradução desta frase. No texto original, Braga usou a palavra "rei", que teria sido traduzida para "国王" em chinês. No entanto, optamos por usar a palavra "皇帝", que, por seu torno, corresponde à palavra portuguesa "imperador". A seguir, explicaremos o motivo por esta substituição.

A razão é que a história do rei é uma história chinesa sobre comida que Braga cita (a tal história de "sopa-de-rubis-safiras-e-esmeraldas", e ela deixa isto claro no original). Por outras palavras, é um texto citado dentro num outro texto, ou seja, um intertexto.

O tratamento meticuloso e metodológico do intertexto é uma parte crucial do trabalho do tradutor como mediador cultural e é muito importante para a compreensão do leitor.

Na verdade, a intertextualidade é inerente à produção humana. Segundo a filósofa, escritora, crítica literária, psicanalista e feminista búlgaro-francesa Julia Kristeva, que cunhou este termo com base nas obras de Mikhail Mikhailowich Bakhtin, «[...] todo texto se constrói como mosaico de citações, todo texto é absorção e transformação de um outro texto» (Kristeva 1974: 64). Referências, alusões, epígrafes, paráfrases, paródias ou pastiches, são todas formas de intertextualidade (cf. Walty 2009).

Na *Subtilezas e crueldade na cozinha chinesa*, Maria Ondina Braga inseriu várias histórias chinesas. Podemos dizer que a intertextualidade permeia o texto.

Ao traduzir trechos desta natureza, precisamos de ter em mente que, os intertextos (metatextos) são raramente idênticos com o original (prototexto). Isto é, a intertextualidade cria-se adaptando um texto ou excerto de texto, conforme a

perspetiva do autor e muitas vezes com vista a servir a sua intenção. Consequentemente, neste processo, distorções e perda de informação são inevitáveis.

Na tradução de intertextos distorcidos, encontra-se frequentemente o seguinte dilema: deve-se utilizar o metatexto como referência ou o prototexto?

Somos de opinião que, embora escondido atrás das palavras do metatexto, o prototexto funciona como enriquecimento da conotação cultural para o metatexto. Quando o tradutor toma consciência da existência do intertexto, ele na verdade já recebeu as mensagens culturais implícitas.

Então, o tradutor precisa de escolher como proceder com a sua tradução:

> A translator approaching intertextual references as a nuisance, on the other hand, who does all she can to hide it in the metatext's readability does not embody the culture of the border, and has a view of cultural mediation as a relation between a censorious avant-garde and the mass of readers, that can be kept in the dark about what happens in the 'higher chambers' according to the translator's whim (Osimo 2004b: [s.p.]).

Ou seja, o tradutor precisa de decidir a que nível e como revelar (ou não) o prototexto na sua tradução. Então, qual foi a nossa decisão em relação aos intertextos na *Subtilezas e crueldade da cozinha chinesa*?

Lawrence Venuti, no seu ensaio sobre a tradução do intertexto, salienta que o tradutor tem de ter em conta tanto o texto original como a cultura recetora da tradução, assim como as condições linguísticas e sociais dos seus leitores (Venuti 2009: 158). É importante notar que, a este respeito, o texto que traduzimos tem as suas particularidades: o seu prototexto vem da China, e é para a audiência chinesa que traduzimos. Por outras palavras, a cultura fonte e a cultura recetora do intertexto envolvido nesta tradução é a mesma. Os nossos leitores são particularmente sensíveis às informações sobre a cultura chinesa no texto, por isso, como mediadores culturais, é importante referirmos, à uma medida adequada, ao prototexto na tradução para a sua compreensão do texto.

Quanto à escolha da medida em que a informação no texto original deve ser revelada ao leitor, foram feitas as seguintes considerações: primeiro, como obra de uma autora portuguesa, uma das suas atrações mais essenciais para os leitores chineses assenta na sua "originalidade", ou seja, a perspetiva duma estrangeira sobre a cultura chinesa. Trata-se dum diálogo entre o Ocidente e o Oriente, que queremos que os leitores da nossa tradução percebam.

Outra questão é quais os tipos de informação a serem mantidos como no metatexto e quais não. Com isto em mente, dividimos os intertextos em duas categorias: substantivos não-próprios e substantivos próprios, que incluem título das histórias, título oficial dos personagens, etc.

Para traduções que não envolvem substantivos próprios, optamos por respeitar a adaptação de Braga, usando principalmente o metatexto como referência, a fim de assegurar a fluência do texto traduzido, permitindo, ao mesmo tempo, ao leitor sentir o mais que possível a originalidade da escrita de Braga.

Quanto aos nomes próprios, tivemos duas hipóteses: a) traduzir diretamente do metatexto e deixar o trabalho de discernir a infidelidade ao prototexto pela

autora aos leitores da tradução; ou b) traduzir a partir do prototexto e acrescentar informações respetivas nas notas de rodapé (cf. Osimo 2004a).

Muitos destes substantivos próprios estão intimamente relacionados com a cultura, história, política chinesas. Em alguns casos traduzi-los de volta para o chinês conforme o metatexto distorcido causaria confusão ao leitor, e causaria um rompimento da fluência dos intertextos. Por exemplo, Braga usou título de personagens incompatíveis com o contexto socio-histórico respetivo na China. Para os leitores que não sejam familiares com os prototextos e que não consigam reconhecer a que ela referiu, só se sentiriam confusos.

Quanto ao tratamento de títulos dos intertextos, tivemos ainda de ter em conta o seguinte facto: Braga citou várias histórias chinesas no texto, mas elas têm níveis de popularidade diferentes. Por exemplo, a história da "sopa-de-rubis-safiras-e-esmeraldas", que mencionamos acima, é bem conhecido na China, mas cujo título original é em parte diferente. Se tivéssemos de traduzir esta só, poderíamos ter mantido o vocabulário utilizado por Braga, e a maioria dos leitores reconheceriam facilmente a história original a partir da sua trama. Esta estratégia, se empregada com sucesso, poderia até trazer aos leitores a dupla perspetiva e sentir um "choque cultural" instantaneamente. No entanto, as outras histórias que Braga citou, como o "prato-das-cinco-marquesas", é bem menos conhecida entre o público chinês, pelo que, se recorrêssemos a estratégia suprarreferida, a maioria dos leitores não reconheceria a diferença entre o prototexto e o metatexto. Neste caso, o emprego desta estratégia poderia contrariar ao nosso objetivo porque assim faliríamos em produzir a suposta estranheza. Reputamos que seria inadequado usar duas estratégias contraditórias na tradução de intertextos do mesmo género (os títulos de história), portanto, optamos por traduzi-los a partir do prototexto e marcar as diferenças entre a tradução e a redação da autora com notas de rodapé. É também a nossa estratégia para o tratamento dos outros tipos de nomes próprios (títulos de personagen, por exemplo).

Tendo esclarecido a nossa posição em relação ao intertexto, voltemos à questão da tradução da palavra "rei" em "sopa-de-rubis-safiras-e-esmeraldas". A história que a autora cita é uma anedota acerca do imperador fundador da Dinastia Ming (1368–1644) da China. Portanto, traduzimos a palavra "rei" no texto original como "皇帝", ou seja, "imperador", e incluímos nas notas de rodapé as palavras usadas no texto original pela autora e ("翻译里做脚注了吗？ ") o seu significado. Decidimos implementar este método também porque, a substituição que fizemos tem pouca influência sobre a coerência e moral da história e o conto em geral. Assim, evitamos a incompreensão e confusão dos leitores e, ao mesmo tempo, demonstramos-lhes forma de expressão e a perspetiva da autora.

Expressões idiomáticas, intertextualidade e mediação cultural

A seguir, vamos analisar a tradução duma outra expressão idiomática usada no ensaio: «E o rei de novo no trono, acorda um dia com desejos, <u>como mulher ocupada</u>, e ordena que lhe tragam uma sopa-de-rubis-safiras-e-esmeraldas» (Braga 1988: 100).

A expressão idiomática constante desta frase é relativamente fácil de reconhecer. A oração que começa com "como" possui uma das características estruturais mais comuns de expressões idiomáticas indicadas por Baker; além disso, a descrição de um rei como uma mulher ocupada obviamente viola as condições reais.

Para realizar a tradução, em primeiro lugar, efetuamos uma pesquisa sobre a aceção proposicional de "mulher ocupada". Aqui, a palavra ocupada não expressa o seu significado mais conhecido, que é atarefada; em vez disso, significa grávida. Uma mulher ocupada é uma mulher com o útero ocupado. Acredita-se que, desejos estranhos frequentemente passam pela mente das mulheres grávidas sem qualquer razão, o que é justamente o caso deste rei. Para ter a certeza, confirmamos ainda a nossa teoria com uma falante nativa, depois do que fizemos a seguinte tradução:

"有天早上，他醒来後，突然莫名其妙地想喝珍珠翡翠白玉湯，便命人去做。"

"突然莫名其妙地"

significa "subitamente e sem qualquer razão", que corresponde à aceção proposicional de "como mulher ocupada". Na verdade, a parte que significa "sem qualquer razão" – "莫名其妙" – é uma expressão fixa em chinês, que expressa a mesma ideia, sendo esta muito frequentemente usada na língua chinesa.

Na tradução desta frase, na verdade, empregamos ainda a estratégia de parafraseamento. Na oração de "O rei…acorda um dia com desejos…", a palavra "desejos" exige uma tradução muito cuidadosa. Normalmente, consideramos a palavra chinesa, "欲望" como sendo o seu equivalente; contudo, esta palavra chinesa muitas vezes aparece com conotações sexuais. Portanto, uma tradução literal seria inapropriada. Neste caso, traduzimo-lo em "想喝", que se retrotraduz em "quer beber", ou "quer comer" no caso de sopa. Assim, com o parafraseamento, especificamos a mensagem e evitamos a ambiguidade indesejada.

Mencionamos a questão da intertextualidade no exemplo anterior, o que também acontece nesta frase. Nela é referida a "sopa-de-rubis-safiras-e-esmeraldas", que não é apenas o prato que o rei procura, mas também o título da história que Braga cita.

Na verdade, a história original chinesa é chamada "珍珠翡翠白玉湯", ou seja, "sopa-de-pérolas-esmeraldas-e-jades-brancas". A história ganhou grande popularidade principalmente por causa da peça de *Xiangsheng* (相聲) dela adaptada. *Xiangsheng* é um tipo tradicional de comédia chinesa, normalmente realizado sob a forma de monólogo ou diálogo. A peça de *Xiangsheng* "sopa-de-pérolas-esmeraldas-e-jades-brancas" foi adaptada por Gao Binghua em 1955 e representada pelo famoso artista Liu Baorui em 1957. Desde então, tornou-se amplamente conhecida na China (Yang 2000: 115).

Como expusemos acima, decidimos traduzir a partir do prototexto este título. No entanto, vale mencionar a diferença entre o prototexto e o metatexto, ou seja, porque "sopa-de-pérolas-esmeraldas-e-jades-brancas" tornou-se "sopa-de-

rubis-safiras-e-esmeraldas" na escrita de Braga? Qual teria sido a razão de "trocar" pérolas e jades brancas com rubis e safiras?

Antigamente, no Império do Meio, pérolas e jades (esmeralda é considerada na China um tipo de jade com qualidade elevada) eram altamente apreciadas não só pela sua aparência e valor económico, mas também pelas conotações culturais que portam. Costumam descrever os homens com qualidade nobre como "gentis como jade" ("君子溫潤如玉"). Já no caso das pérolas, como nascem do mar e rio, onde são, segundo lendas chinesas, reinos do dragão, são frequentemente consideradas como ligadas a este animal mítico que é o totem da nação chinesa. Além disso, como a sua formação envolve o sofrimento do seu criador e portador – as ostras –, são consideradas símbolos de benevolência e misericórdia (Zhou & Yang 2006: 28-31). Na história original, os dois mendigos que abrigavam o imperador confecionaram o caldo com arroz, tofu e couve chinesa podres, cujas cores correspondiam às de pérola, esmeralda e jade branca. Quando perguntados pelo imperador do nome do prato, inventaram um nome referente às pedras preciosas por brincadeira. Anos depois, o imperador, que só lembrava do nome do prato, mandou os *chefs* cortesãos duplicá-lo. Mas claro que não tiveram sucesso por que ninguém conseguia relacionar um nome tão elegante com ingredientes em decomposição. O forte contraste entre os ingredientes podres e as gemas com conotações nobres é o elemento que norteia o desenvolvimento do enredo e produziu o efeito de humor na história.

Braga certamente não captou este aspeto importante. O que acontece à sua adaptação é o que Katan considera um "filtro cultural".

> All models, according to Bandler and Grinder (1975), make use of three principles: deletion, distortion and generalization. In the case of human modelling we cannot perceive all of 'what it is that is going on' (deletion); we tend to focus selectively or fit what we see to what we know, expect, or what attracts our attention (distortion); and we tend to fill details in from our own model or level out salient differences (generalization), to make the resulting 'map of the world' useful (Katan 2009: 75).

A distorção da história porta a diferença cognitiva e sociocultural (Katan 2009: 75-76) entre Braga e os chineses, o que constitui um aspeto importante a ser transmitido para o leitor. Portanto, traduzimos o texto a partir do prototexto e incluímos o significado das palavras originalmente usadas por Braga sob a forma de notas de rodapé. Este exemplo também serve para mostrar que o trabalho de um tradutor não é simplesmente converter uma língua em outra, mas sim fazer mediação entre culturas.

Conclusão

«In the same way that the surgeon, operating on the heart, cannot neglect the body that surrounds it, so the translator treats the text in isolation from the culture at his peril» (Bassnett 2002: 23). Por isso, o trabalho do tradutor exige-lhe não só competências linguísticas, mais também uma alta sensibilidade às nuances culturais a capacidade de mediação às culturas envolvidas na tradução.

Referências bibliográficas

Baker M. (2000), *In other words: a coursebook on translation 换言之：翻译教程.*, Foreign Language Teaching and Research Press & Routledge, Beijing.

Bassnett S. (2002), *Translation studies,* Routledge, New York.

Bassnett S. (2011), *The translator as cross-cultural mediator,* in *The Oxford handbook of translation studies,* eds, Malmkjær K. & Windle K., OUP, Oxford: 77-85.

Braga M. O. (1988), *Angústia em Pequim,* Rolim, Lisboa.

Dicionário inFormal. (2015), *Significado de "ser um bom garfo",* <https://www.dicionarioinformal.com.br/significado/ser+um+bom+garfo/11243/> (03/22).

Dicionário Priberam da Língua Portuguesa. (2008-2021), *Significado de "bom garfo",* <https://dicionario.priberam.org/bom%20garfo> (03/22).

Fernando C., e Flavell R. (1981), *On idiom: critical views and perspectives,* University of Exeter, Exeter.

Google. (2022), *Significado de "derranca o estômago",* <https://www.google.com.hk/search?q=%22derranca+o+est%C3%B4mago%22&newwindow=1&ei=3I0cYqjdIIrO-Qa_1qzIAQ&ved=0ahUKEwiou4mdg6L2AhUKZ94KHT8rCxkQ4dUDCA4&uact=5&oq=%22derranca+o+est%C3%B4mago%22&gs_lcp=Cgdnd3Mtd2l6EAMyBQghEKsCMgUIIRCrAjoLCC4QxwEQ0QMQk-QI6BggAEAcQHjoLCC4QxwEQowIQkQI6BwguELEDEAo6CAgAEAcQChAeOgQIABAeOggIABAHEAUQHjoKCAAQBxAFEAoQHjoICAAQBRA-KEB46BQgAEIYDOgoIABAIEAcQChAeOggIABAIEAoQHjoGCAAQCBA-eSgQIQRgASgQIRhgAUABY6yFgjiRoAXAAeACAAX2IAeUPkgEEMTYuNpgBAKABAcABAQ&sclient=gws-wiz> (03/22).

Katan D. (2009), *Translation as intercultural communication,* in *The Routledge companion to translation studies,* ed. Munday J., Routledge, London: 74-92.

Katan D. (2013), *Intercultural mediation,* «Handbook of translation studies», 4: 84-91.

Katan D. (2014), *Translating Cultures: An Introduction for Translators, Interpreters and Mediators,* Routledge, New York.

Kristeva J. (1974), *Introdução à semanálise,* Perspectiva, São Paulo.

Nida E. A. (2002), *Contexts in translating,* vol. 41, John Benjamins Publishing, Amsterdam/ Philadelphia.

Osimo B. (2004a), *Implicit and explicit intertextuality,* <http://courses.logos.it/en/4_33.html> (03/22).

Osimo B. (2004b), *Intertextual references,* <http://courses.logos.it/en/4_32.html#1> (03/22).

Snell-Hornby M. (2006), *The turns of translation studies,* John Benjamins Publishing, Amsterdam/Philadelphia.

Taft R. (1981), *The role and personality of the mediator,* in *The Mediating Person: Bridges Between Cultures,* ed. Bochner S., Schenkman, Cambridge: 53-88.

Venuti L. (2009), *Translation, intertextuality, interpretation,* «Romance studies», 27 (3): 157-173.

Walty I. (2009), *Intertextualidade,* em *E-Dicionário de Termos Literários,* <http://edtl.fcsh.unl.pt/encyclopedia/intertextualidade> (03/22).

Yang G. (2000), 相声名作与欣赏 *(Obras primas de Xiangsheng e a sua apreciação),* 花山文艺出版社 (Editora Huashanwenyi), Shijiazhuang.

Zhou P., e Yang Y. (2006), 珠光恒普照颗颗传真情——中国珍珠文化理念剖析 (Dissecação das conotações culturais chinesas da pérola). *CHINA GEMA & JADE,* 3.

Subtilezas e crueldade da cozinha chinesa

Maria Ondina Braga

– Já provou a sopa-da-imperatriz? Lá no restaurante sou eu que a faço, e juro-lhe que sabe assim como se fosse cozinhada no céu!

Tudo principiou pelo gato, ou tigre, de papel recortado, para marcador-de-leitura, na livraria de Wang Fushin. É um gato – disse ele – o que a senhora quer é um gato. A empregada, indecisa, de mim para ele, dele para mim. Eu achava que era um tigre, todo ouro. O cozinheiro pôs os olhinhos em alvo: isso consoante a finura de espírito de cada qual: rótulo de tigre dá-se na China a um prato de gato, para o enobrecer. Cobra e gato, dragão-e-tigre. O arabesco de papel de lustro nos seus dedos curtos e amarelos – do trato com os tachos? do tabaco grosso com que ataca o cachimbo? «Permita que me apresente: Du Wei, trinta e dois anos, terceiro chefe de cozinha do Hotel Capital-das-Andorinhas.» Para os turistas que passam pelo hotel: cozinheiro David.

Esperto, Du Wei, até letrado, sabendo de cabeça textos clássicos, e vaidoso da culinária do seu país que torna tudo comestível: chinesice? necessidade económica? «Somos sem dúvida os únicos animais omníveros[1] do globo», afirma Lin Yutang em *A China e os Chineses*. E que dizer do requinte na preparação e apresentação dos alimentos?! Em primeiro lugar, a cor, a seguir, o aroma, e finalmente o paladar. E tudo já trinchado e desossado e como se fosse inteiro. E sem ajuda de máquinas, *hand-made*. Pratos do feitio de dragão, de fénix, de flor, que se começam a saborear logo que se colocam na mesa. «Não comemos só comida, não, comemos arte!».

Endireitamos agora pela rua mais movimentada de Beijing, eu, David, que arranha o inglês, e a minha intérprete Mei Yü com o seu português mordido de espanhol. Os nomes dos pitéus, a importância dos nomes. No palácio imperial, os cozinheiros a matutar no rol das ementas: peixe-mascarado-de-esquilo, de cauda em anel; presunto-cristal onde se espelhavam as caras dos convivas; geada-de-amêndoas, uma sopa refrescante que Cixi, a imperatriz viúva, tomava sobre a sesta, no verão: amêndoas de caroços de pêssegos acabados de colher num creme de algas marinhas. Péssima governante, Cixi, mas um bom garfo, salvo seja, um bom par de fachis, e impertinente, pelo que, durante o seu império, os pobres ficaram mais pobres e a gastronomia nacional enriqueceu. No Salão da Evidente Harmonia, serviam-se cento e vinte iguarias a cada refeição, afora as dezenas de acompanhamentos, e as sobremesas à roda de trinta. E proibido repetir o menu ao longo de um ano! Jiang Ching, a mulher de Mao, outra Cixi, má e glutona. Daí o crédito da cozinha chinesa não se haver perdido por completo com a Revolução? Enquanto o povo lá se aguentava com duas rações diárias de trigo, no Norte, e duas tigelas de arroz no Sul. Cala-se por momentos, Du, o rosto fechado.

[1] Grifo da autora.

中國菜的精緻與殘忍[1]

玛丽娅•昂蒂娜•布拉加

“您嘗過太后湯沒？在飯店裡我負責做這個。我跟您保證，此味之應天上有！”

一切都從王府井書店的剪紙書籤開始——可能是只貓，要不就是只老虎。“是貓”，他說，“這位女士要的是貓。”店員不知道該怎麼辦好，一會兒看看他，一會兒看看我。我覺得那是只通體金色的老虎。廚師的一雙小眼盯著那書籤，說：”這是個什麼得看瞧它的人怎麼想：中國有一道用貓做的菜，菜名用的卻是‘虎’字。蛇燜貓，卻叫龍虎鬥，因為這樣聽著上檔次。”他短小的手拿著那張剪紙書籤，手指發黃。為什麼他的手指會是這種顏色？因為做菜還是因為他用指頭往煙袋裡填粗菸葉？“容許我做個自我介紹：我叫杜偉（音譯），今年三十二歲，是燕京飯店的三號大廚。” 來飯店的客人都叫他David廚師。

杜偉很聰明，甚至飽讀詩書，還能背誦古文經典。他對自己國家的烹飪文化很是驕傲——中國人拿什麼都能做成菜，也不知道這是中國特色還是出於經濟原因。林語堂在《吾國與吾民》中說“但凡世上所有能吃的東西我們都吃。”中國菜的製作和擺盤精緻得很！這其中要考慮的首先是色，然後是香，最後是味。一切都得切好，把骨頭拆掉，做成一整塊肉扒。此外中國菜不用機器製作，而是純手工烹飪。一道道菜被炮製成龍、鳳凰、花朵的形狀，一端上餐桌，食客們立馬開始品嚐。“我們吃的不是食物，是藝術！”

從書店出來，我們來到了北京城最熙熙攘攘的大街。這一行中除了我和會點兒英語的David，還有我的翻譯，說著摻雜西班牙語的葡萄牙語的美玉。對於中國菜來說，菜名非常重要。在皇宮里，厨师們面对長長的菜單冥思苦想：松鼠鱖魚，尾巴要捲成一個圈；水晶肘子，要晶瑩得能映出宴會上女士們的面龐；杏仁霜，慈禧太后在夏日午睡過後的消暑甜點。這道甜點要把剛採摘的杏子的果仁拌在海藻醬里。慈禧雖然在治國方面糟糕透顶，卻是個美食家。她的確不適合統治國家——在她的治下，窮人變得愈發貧窮，可這個國家的美食卻日漸豐富。她每次在頤和殿內用膳，都要擺上一百二十道精緻主菜，幾十道配菜，還有三十幾樣甜品，而且一年之內都不許重樣！中國還有另外一個好吃的壞女人——那就是毛澤東的妻子，江青，她彷彿另一个慈禧。那麼，革命之後，中國的美食是否也已經徹底消失了呢？北方人每天之能吃到兩頓麵食，南方人則是一天兩頓米飯。談到這裡，杜不再說話，面色也不大好看。

[1] Texto traduzido por He Meng.

A sopa-de-rubis-safiras-e-esmeraldas tem uma história engraçacia: era uma vez um rei que, fugido ao inimigo-invasor e disfarçado de vagabundo, foi arribar a um pardieiro onde se albergavam dois mendigos. Esfomeado, o rei implora aos mendigos, pelas almas dos seus defuntos, umas sobras de caldo. E tanta a lazeira que lhe derranca o estômago que fica a lamber os beiços: que manjar é este? Os dois entreolham-se: sopa-de-rubis-safiras-e-esmeraldas. Decorreram anos. A guerra terminou. E o rei de novo no trono, acorda um dia com desejos, como mulher ocupada, e ordena que lhe tragam uma sopa-de-rubis-safiras-e-esmeraldas. Pouca sorte, os cozinheiros reais desconhecem a receita, embora tentem impossíveis triturando pedras preciosas. E é que nem os cozinheiros reais nem ninguém no país já ouviu falar de semelhante sopa. O rei impacienta-se. Por fim, e sem esperanças, decreta um édito neste teor: um condado, ou ducado, para quem vier confeccionar ao palácio a sopa-de-rubis-safiras-e-esmeraldas. Segue-se que aparecem os mendigos, a sopa é preparada com água de lavar a louça, lavadura dos porcos e cinza dos fogões, e a corte inteira ingere-a, solene e engulhada. E o rei, sem se dar por achado: Que tal? Uma especialidade! – respondem em coro. Ciente, afinal, da hipocrisia dos que o rodeiam, sua majestade manda repetir a sopa-de-rubis-safiras-e-esmeraldas! Du Wei sacode-se de riso: um suculento caldo, na realidade, podrido, pesado.

O prato-das-cinco-marquesas, lê-se na Miscelânea Tai-ping, provém de um certo Lou Hu, ou Lou Chun-Ching, que, por ser amigo de cinco fidalgas, recebia todos os dias comida especial delas todas. Ora, a dada altura, e para desenjoar, Lou Hu resolve misturá-las: peixe com carne, galinha com marisco, frito com guizado, doce com picante: donde um saboroso acepipe.

Mas nem só os imperadores e os nobres se interessavam pelos bons petiscos, que o povo chinês, apesar dos hábitos de frugalidade, o que entende de comida! «Eu sou cozinheiro, mas quem cozinha bem é a minha mulher». O pão-de-vapor amassado por ela, o sainete do seu tempêro, a sua mão para sonhos e crepes.

Encontrar um cozinheiro, para mais na maior livraria de Beljing: «Leio bastante, sobretudo poesia». Chegou mesmo a cursar a Faculdade, se não fosse o azar… Estou a ver que não gosta do seu ofício. Encolhe os ombros: «Cozinhar cozinha a minha mulher». Conhecer este homem pequeno, falador, inteligente, que estripa carpas vivas: «Somos cruéis para atender bem os nossos hóspedes», e tem ovos de pato a cozer em cal: bons para os olhos, ovos-de-mil-anos, pita a pele das grávidas. Escutá-lo a respeito das espinhas dos peixes de água doce, tantas e tão finas que é o que lhes aguça o sabor: «Quando cá veio o Kissinger, Zhu-Enlai, informado de que ele apreciava peixe, ofereceu-lhe o melhor dos rios da China, wu-chang.» E ao Presidente do Japão, só que este detestava espinhas e serviu-se-lhe limpo do esqueleto. Na China é assim: primeiramente saber dos gostos dos convidados, depois organizar a lista do jantar. A carne, nunca encruada. Conta-se que, no século IV antes da nossa era, Huan Shan sacrificou um cão a uma divindade da montanha, e, porque a carne do cão estivesse mal passada, o deus, irado, mandou que ele próprio a comesse. Nesse mesmo ano, Huan Shan transformou-se em tigre! Os dentes de Du Wei, fortes e fulgurantes de apetite, os seus dedos de açafrão.

有關美食，還有個有趣的故事，叫《珍珠翡翠白玉湯》[2]　。從前有個皇帝[3]，為了躲避入侵的外敵，假扮成流浪漢，逃到了兩個乞丐容身的地方。皇帝飢餓難忍，便懇求乞丐把喝剩的湯施捨給他一點。久未進食，餓得前胸貼後背的皇帝把湯喝了個幹乾淨淨，連一點渣都不剩。他問乞丐："這是什麼美味佳餚？"兩個乞丐面面相覷，道："珍珠翡翠白玉湯。"多年以後，戰事結束，皇帝重奪龍位。有天早上，他醒来後，突然莫名其妙地想喝珍珠翡翠白玉湯，便命人去做。不幸的是，御廚們沒聽過這道湯，只能試著用搗碎的寶石完成這個不可能的任務。其實不僅是御廚，全國上下都沒人听说过这样的湯。皇帝不耐煩了。最後，萬般無奈之下，他只好下了這麼一道詔令：誰能入宮烹製出珍珠翡翠白玉湯，就让他当侯爵或者公爵。於是，兩個乞丐現來了，他們用刷鍋水、泔水和爐灰熬成了這道湯。全朝上下一同忍著噁心，面色莊重地喝下了它。皇帝假裝沒看出來，問："怎麼樣？"滿朝文武同聲應答："太好喝了！"終於，皇帝明白了他身邊的這一群人有多麼虛偽，於是讓所有人再喝一碗珍珠翡翠白玉湯！杜偉哈哈大笑："這道美味的湯實際上是一碗餿水。"

《太平廣記》中收錄了"五侯鯖"[4]這麼一道菜。它是一個叫樓護，又名樓君卿的人發明的。樓護有五位貴族朋友，每日都以盛饌款待他。終於有一天，樓護吃膩了，於是決定把魚和肉、雞和海鮮、炒菜和燴菜、甜口的和辣口的都摻在一起——一道美味就這樣誕生了。

然而，並非只有王侯將相才對美食感興趣。儘管中國的老百姓節衣縮食，在吃上面可是很有研究呢！"雖然我是廚師，但我媳婦兒做的菜才叫好吃。"她揉出來的饅頭，她調製出來的誘人味道，她做的香氣逼人的餡餅，真是讓人食指大動然。

碰上一位廚師本來就很巧，何況還是在北京最大的書店裡。"我特別愛讀書，尤其是詩詞。"他甚至去上大學了，可惜後來倒了霉……我看得出，他不怎麼喜歡自己的活計。杜偉聳了聳肩，說："在家裡我媳婦兒才做菜。"我很高興能認識這個個子不高，說起話來滔滔不絕，又聰明又會收拾活魚的男人。他說："為了招待好客人，我們可是非常心狠手辣。"他還講到用石灰炮製的鴨蛋，又叫千年蛋，吃了對眼睛有好處，孕婦還吃它來保養皮膚。他又給我講了淡水魚的魚刺——正是因為刺多魚才鮮美："美國國務卿基辛格訪華的時候，周恩來聽說他喜歡吃魚，就請他吃了中國最好的河魚——武昌魚。"而日本首相討厭魚刺，便給他做了剔乾淨刺的魚柳。中國宴客就是這樣：先了解客人的口味，然後再定菜單。中國人從來不吃沒熟透的肉。公元前四世紀有一個叫環山（音譯）的人，給山神獻祭了一整只狗。不過，由於狗肉沒熟透，山神發怒了，並命令他自己把肉吃掉。就在那一年，環山變成了一隻老虎！我看到杜偉牙齒結實、光亮——一看就是胃口特別好……還有他薑黃色的手指。

[2] 原文為 "sopa-de-rubis-safiras-e-esmeraldas"，即《红蓝宝石翡翠汤》。

[3] 原文为 "rei"，即国王。

[4] 原文为 "prato-das-cinco-marquesas"，即"五位侯爵夫人菜"。

A base de cereais, a alimentação chinesa: soja, arroz, e trigo a Norte do Rio Amarelo. «Ai, o pão-de-recheio da minha mãe!» Os vegetais só na pior das fomes se comem simplesmente cozidos; fome ou avareza; o óleo de soja, o óleo de sésamo, a banha de porco, um osso de suã e adubá-los. E hortaliças de quantas qualidades há: a dos oito-tesouros, a da horta-do-céu, a couve-branca-da-China da altura de uma criança de dois anos, própria para o inverno, rebentos de bambu. Po Chu-l cantou o bambu: «Terra de bambuais, esta província/Por dois centavos compro um molho de rebentos./Ponho-os ao lume numa caçarola de barro/E fervo-os com arroz./A pele roxa abre como um velho brocado; Rompe o miolo branco, como pérolas novas/ (...) E dispenso a carne». Bambu, a planta nacional. O maior poeta chinês da Dinastia Manchu, Yüan Mei, aconselha no seu livro de cozinha: «Não cortes rebentos de bambu com faca de cortar cebola.» E se coalhada de soja, quando boa, é mais agradável do que ninhos-de-andorinha, melhor do que caracóis-do-mar são rebentos-de-bambu.

David olha as horas no relógio de pulso. Pega o trabalho às quatro, cedo ainda, para onde é que nós vamos? E se eu já teria experimentado chao-tseu, o ravioli chinês. Atravessamos a rua fora da passagem dos peões, que os obedientes chineses capricham nessa pequena desordem, e as bicicletas não atropelam nem um rato. Chao-tseu. Marco Polo deve ter levado a receita para Itália, e o uso das massas em geral: variadíssimos os macarrões, aqui, um tão delgado e comprido que se lhe chama barba-de-dragão, e para cada qual seu molho, acre, apimentado, agridoce, de sémolas, de sucos, de geleias. Os molhos é que o italiano não soube imitar. E, no entanto, veja-se o arroz só cozido em água sem sal, duas lágrimas do frasco preto, duas lágrimas do frasco vermelho, e o rosto dos velhos a vir à cor, os músculos dos fracos a enrijecer. Ravioli. Coxas-de-rã-à-estrela-do-oriente. O Hotel Capital-das-Andorinhas – não quero lá ir qualquer dia? –, comidas famosas de Pequim é aí. E, está visto, o melhor chá. Eu cuidava que a água quente substituira[2], por assim dizer, o chá na China de hoje. Água quente? Uma medida higiénica, e uma habituação: ferve-se a água para beber, as pessoas poucas têm frigorífico. O chá, porém, a grande bebida. Chá às primeiras horas do dia, chá à meia noite. Chá verde, perfumado, ao fim das refeições, para palestrar um bocado, para auxiliar a digestão. Que, no princípio, o dado é um dedalzinho de aguardente. O Presidente dos Estados Unidos afiançou que a aguardente *mao-tai*, uma que se fabrica de diversos cereais e água de um determinado poço, como essa aguardente ele nunca bebera. E vinho. O primeiro povo que fez vinho, os chineses. Tu Kan, o descobridor do vinho, mas não de uvas. Licor de sorgo, de trigo, de arroz, de rosas. Um brinde entre cada prato: *Gan Bei*, à sua saúde até à última gota! A sala virada a Sul que é o lado do sol, o convidado de costas para a saída, a mesa-dos-oito-deuses.

Ainda segundo Du Wei, pato laqueado, o autêntico, unicamente em três cidades do mundo, além de Pequim: Tóquio, Paris, e Nova lorque – os ingredientes e os cozinheiros importados de cá. Pato atestado, engordado à força: «a abafar de

[2] Grifo da autora.

中國人以穀物為主食，比如大豆、大米，還有黃河以北的麵食。“我母親做的包子那叫一個好吃！”只有在大饑荒的時候人們才會白水煮煮蔬菜就吃——或是因為飢餓難忍，或是因為實在捨不得用油。一般來說，他們烹飪蔬菜的時候會使用大豆油、芝麻油、豬油；或者和排骨一起做，來借裡面的油。而且中國人吃的菜種類繁多，譬如八寶菜、天源醬菜；冬天吃的兩歲嬰兒那麼高的大白菜，以及竹筍，等等。白居易曾為竹筍賦詩：

“此州乃竹鄉，春筍滿山谷。[5]
物以多為賤，雙錢易一束。
置之炊甑中，與飯同時熟。
紫籜坼故錦，素肌掰新玉。
……經時不思肉。”

竹在中國的地位非常高。清代最偉大的詩人袁枚在他所著的食譜中寫到“切蔥之刀，不可切筍。“以及”豆腐得味，遠勝燕窩；海菜不佳，不如蔬筍。”

David看了看手表，發現時間還早——他四點才上班，便問我們接下來去哪，又問我吃沒吃過餃子。我們過馬路沒走人行横道——服從的中國人也就是在這裡小小地放縱一下，畢竟路上的自行車連一只老鼠都撞不到。餃子應該是被馬可.波羅傳到意大利去的，不僅如此，他還帶去了其它麵食：各式各樣的麵條，比如那又細又長的龍鬚面。然而每種面都要配不同的醬汁，有酸的、辣的、酸甜的；麵醬、液體的汁、固體的醬……這卻是馬可.波羅學不來的。但是另一方面，這裡的米飯卻只用不加鹽的白水煮，加點黑胡椒，加點辣椒醬，年老人吃了面色紅潤，體弱的人吃了肌肉結實。意大利餃子，東方之星蛙腿。也許我哪天也該趟燕京飯店。那裡匯聚了北京著名美食，還有最好的茶。我發現，如今在中國，熱水在某種程度上取代了茶。喝熱水既是處於衛生的考量，也是一種習慣。人們都把水燒開了喝，很少有人有冰箱。茶是中國人喝得最多的飲料。早起要喝茶，午夜要喝茶。飯後聊天時會來點清香的綠茶，幫助消化。開始吃飯時則要喝上一點白酒。中國的茅台是一種用多種糧食和一口專門的井裡打出的水釀造的。美國總統打包票說，他從來沒喝過那麼好的白酒。中國人是世界上最早釀酒的民族。杜康第一個發現了酒，但卻不是用葡萄釀造的。這裡的烈酒用高粱、小麥、米和玫瑰釀制。每上一道菜都幹一杯，為你祝福，把最後一滴都飲盡！宴會廳朝南，因為太陽在南面。客人們背朝門口，圍坐在八仙桌邊。

杜偉還說，正宗的北京烤鴨，除了北京之外，只有在東京、巴黎和紐約這三個城市才吃得到，而且廚師和材料都是從北京過去的。人們為了把鴨子養肥，強行給它們填下飼料。“為了讓鴨肉變得足夠肥，這些可憐的動物幾乎不能動。為了吃到美食我們真地很殘忍。”最好吃的就是這些有翅膀的動物，比如麻鴨、大雁、鵪鶉；還有就是那些棲息在洋底的海產。不過也

[5] 後面缺少一句：山夫折盈抱，抱來早市鬻。

enxúndia, o desgraçado, quase sem se poder mexer, que nós somos cruéis para comermos bem». Adem, ganso bravo, codorniz, animais de asas, os mais gostosos, ou então aqueles que habitam as cavernas dos oceanos. Que nem toda a gente aceita este critério. Mal da China, com vinte e uma províncias e raças tão diferentes, se os gostos não lhe divergissem: carne cheirosa de cão, bifes tenros de burro, filetes de cobra e sabor a galinha, tartaruga-do-rio de concha mole e muita sustância, outras viandas. Salgado a Norte, doce a Sul, a Leste picante, a Oeste avinagrado. Pequim, no entanto, sede da nação há seiscentos anos, tem a palavra: «Antes duas gramas de carne de bicho que voa do que dois quilos do que caminha».

Uma ciência, a cozinha chinesa, e um bom cozinheiro, eterno investigador: encanecido, alquebrado, ei-lo que continua à frente do laboratório, a aprofundar, a apurar. Assim, um, no Hotel Capital-das-Andorinhas. Não é o primeiro chefe nem o mais velho, é o Mestre com caracteres de respeito. Alguém jamais contente com o que sabe e que jamais se há-de reformar. Quem fala em reforma para cozinheiros? Como os artistas. Como os poetas.

Lembro-me do professor Li Ching, em Lisboa, e do seu belo Manual de Cozinha Chinesa entremeado de poesia portuguesa: *Gambas à Meia-Lua:*

Meiga lua! Os teus segredos
Onde os deixaste ficar?...

不是所有人都同意這種看法。中國有二十一個省份和截然不同的民族，他們的口味怎麼可能會一樣呢！有人喜歡重口味的狗肉，有人偏好細嫩的驢肉，有人鍾愛口感像雞的蛇肉，还有人热衷吃生长在河裡的營養豐富的軟殼龜，等等。北方好咸，南方喜甜，東部愛辣，西部嗜酸。而在北京這座六百年古都則流傳著這麼一句話："兩公斤地上跑的不如兩克天上飛的。"

中國的廚藝是一門科學，而優秀的廚師則永遠在研究，哪怕白髮蒼蒼，形容消瘦，也定要不斷探索，不懈鑽研。就像這位燕京飯店的廚師一樣。他不是那裡的首席大廚，也不是年齡最大的，但卻有著令人尊敬的品質。他永遠不滿足於自己所學，永遠不會退休。廚師們沒有退休的一天，就和藝術家和詩人一樣。

我想起了里斯本的李青老師和他那本精美的《中國食譜制法》。裡面有首葡萄牙詩，《半月下的大提琴》：

溫柔的月亮喲！你把你的秘密藏在了那裡？…